



Terrinen von Gravad Lachs mit Basilikum und pikanter Frischkäsecreme

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Ein Genuss für die Augen und den Magen, dabei so einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 5 - 6 dünne Scheiben Gravad Lachs für den Mantel
- 3 Scheiben, gewürfelt für die Füllung
- Ca. 15 Blätter Basilikum, geputzt
- 2 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 1/2 rote Chilischote, fein gewürfelt
- 200 g Doppelrahm - Frischkäse (Gervais, Philadelphia)
- 100 ml Sahne, geschlagen
- 125 ml Sahnenmeerrettich aus dem Supermarkt
- 2 cl Wermut
- 6 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst eine ausreichend große Terrinenform mit Klarsichtfolie, anschließend mit den Lachscheiben bündig auslegen, können ruhig etwas überstehen. Danach mit den Basilikumblättern ebenso verfahren.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Den Frischkäse mit der Sahne glatt verrühren, Schnittlauch und die feinen Chiliwürfel unterheben. Die gut ausgedrückte Gelatine in Wermut erwärmen, auflösen und mit einem Schneebesen in der Masse verrühren, nachschmecken. Zunächst etwas kalt stellen, wenn die Masse "anzieht", die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt5

In die vorbereitete Terrinenform geben, glatt streichen und den überstehenden Lachs einschlagen, ebenso die Folie.

Schritt6

Wenigstens 4 - 5 Stunden kalt stellen, besser am Vortag setzen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und in fingerdicken Scheiben auf einen gekühlten Vorspeiseteller anrichten.

Schritt9

Einige angemachte Frisèe Blättchen oder etwas Feldsalat drum herum geben und mit knusprigem Brot reichen. Ein wunderschönes, appetitliches Bild ist entstanden.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** basilikum

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/terrinen-von-gravad-lachs-mit-basilikum-und-pikanter-frischkaesecreme/>